

Topfensoufflee mit Erdbeermark

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Eigelb / Eidotter	3 Stk.
Eiweiß / Eiklar	3 Stk.
Topfen / Quark	200 g
Salz	Etwas / nach Bedarf
Geriebene Zitronenschalen	Etwas / nach Bedarf
Staubzucker / Puderzucker	70 g
Erdbeersauce / Erdbeersoße	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Topfen mit Eidotter, Salz, und abgeriebener Zitronenschale verrühren.

Eiklar mit Zucker schlagen.

In gebutterte und gezuckerte Formen füllen, bei 210° C 12 Minuten ins Wasserbad geben.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-727-Topfensoufflee-mit-Erdbeermark.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at